



Château Angélus, Le Carillon d'Angélus, Carillon d'Angélus, AOC Saint-Emilion, Rouge, 2025

AOC Saint-Emilion, Bordeaux, France

TERROIR

Au Château Angélus, le vignoble se situe dans un cirque, sur la côte et le pied de côte sud de Saint-Emilion, qui concentre les températures chaudes l'été, et augmente la précocité. Le sol est naturellement drainé par la pente. La bonne répartition entre argile et calcaire permet une alimentation régulière en eau et en minéraux. Le pourcentage d'argile, mesuré entre 8 et 20%, faits de ces sols, des lieux chauds et précoces. Les portes-greffes sont parfaitement adaptés au terroir et les cépages répartis en fonction des sols : merlots sur la côte (plus argileuse) et les cabernets francs sur les sablo-argilo calcaires du pied de côte.

VINIFICATION

En cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité. Macération pré-fermentaire à 8°C, températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C, macération post fermentaire à 28-30°C, de 1 à 3 semaines

ÉLEVAGE

16 à 18 mois en barriques de chêne français, grain fin, chauffe moyenne, 60% neuves et 40% en barriques d'un vin.

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet franc 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 18.00 ha

DÉGUSTATION

Les Merlots, aux reflets violines, dévoilent leurs délicates notes de fleurs et de petites baies noires juteuses. La bouche, énergique et sensuelle, s'enrichit des nuances épicées des Cabernets Francs pour construire un vin tout en tension, en complexité aromatique et en délicatesse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM 94-95
James Suckling

Decanter 94
Decanter

vinous 91-93
Vinous

